

Champagne Gonet-Médeville - Rosé 1er Cru Extra-Brut - rosé



Raffinement et gourmandise sont au rendez-vous de ce Rosé Extra-Brut aux forts nobles origines, entre chardonnay du Grand Cru Mesnil-sur-Oger (pour 70% de l'assemblage) et pinot noir d'Ambonnay et Bisseuil : excusez du peu...

Ici aussi, c'est bien la craie du Campanien qui est mise à l'honneur, au cœur de la Côte des Blancs d'une part, avec les chardonnays d'une finesse incomparable du Mesnil-sur-Oger, mais aussi sur la Montagne de Reims et les terroirs d'Ambonnay, véritable paradis du pinot noir qui va donner au vin son expression vineuse sans rien perdre de son élégance naturelle.

Ce rosé d'assemblage est obtenu par adjonction de 3% environ de Coteau Champenois rouge également issu d'Ambonnay. Basé majoritairement sur la récolte 2017 (80% environ), les vins tranquilles ont été vinifiés exclusivement en vieilles barriques autorisant une oxydation ménagée sans pour autant "boiser" les aromatiques des vins : c'est une des spécificités du Domaine, qui permet ensuite à Xavier d'être extrêmement précis dans ses assemblages.

Après sa prise de mousse, le vin a passé 3 années à vieillir sur lattes avant d'être dégorgé en mai 2021. Fidèle à sa recherche d'une expression authentique des terroirs, Xavier a faiblement dosé son vin (à peine 4 grammes).

L'élégance que l'on perçoit visuellement, en découvrant cette robe aux nuances œil de perdrix et orangées et aux bulles très fines, se confirme dès le premier nez. Les notes florales de jasmin, de violette, de lilas et d'œillets virevoltent autour d'évocations de fruits rouges, entre confiture de fraise, yogourt à la framboise et coulis de groseille. Au fil de l'aération, les notes d'agrumes s'affirment et portent en elle une sensation de fraîcheur tonique, autour du citron vert et du pamplemousse.

Une fraîcheur que l'on retrouve dans une bouche certes charnue et texturée mais dynamique, portée par cette bulle fine et caressante. On retrouve ce pas de deux réjouissant entre fruits rouges et zestes d'agrumes, complétés de notes de feuilles de cassissier, de myrtille et d'une dimension plus racinaire et épicée évoquant le céleri ou le radis noir. On aime la densité de la finale qui s'équilibre à merveille avec l'expression effilée et saline du socle calcaire du Mesnil-sur-Oger !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Son dynamisme de bouche et sa fraîcheur naturelle font de cet Extra-Brut un compagnon d'apéritif, mais il excellera également avec des sashimis de saumon, un carpaccio de thon rouge ou encore des Saint-Jacques snackées aux agrumes.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Gonet-Médeville - Rosé 1er Cru Extra-Brut - rosé



Dégustation et accords

Robe : Œil de perdrix et orangée, bulles très fines

Nez : Élégant : jasmin, violette, lilas, œillets, fruits rouges entre confiture de fraise, yogourt à la framboise et coulis de groseille, agrumes autour du citron vert et du pamplemousse.

Bouche : Charnue et texturée mais dynamique portée par cette bulle fine et caressante. Fruits rouges, zestes d'agrumes, feuilles de cassissier, de myrtille, céleri, radis noir. Finale dense qui s'équilibre avec l'expression effilée et saline du socle calcaire.

Accords mets-vins : En apéritif, mais aussi avec des sashimis de saumon, un carpaccio de thon rouge ou encore des Saint-Jacques snackées aux agrumes.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne